

LA DESTINATION NUTRITIVE EXTRINSEQUE

« *Tout n'est pas aliment pour l'homme ; et des substances qui peuvent l'être, il y en a de plus ou de moins convenables (...)* »

Jean-Jacques ROUSSEAU

146. « Accessio cedit principale »⁹⁴⁸ - Si l'aliment prend forme au travers du produit pouvant être ingéré ou destiné à être ingéré en tant que tel par le mangeur, la substance incorporée dans ce produit peut également être considérée comme étant alimentaire, la théorie de l'accession s'appliquant, l'accessoire devant suivre le principal⁹⁴⁹.

Cependant devons-nous en déduire que lors qu'elle se trouve dans ce produit, cette substance doit *ipso facto* être considérée comme étant un ingrédient⁹⁵⁰ alimentaire ?

Alors que de plus en plus de produits en soi sont transformés et disposent d'une « formulation », une telle question doit apporter une réponse négative sans quoi nous pourrions voir toute substance quelle qu'elle soit être déraisonnablement considérée comme un ingrédient.

948 Voir, sur la théorie de l'accession :

JOURDAIN P., *Les biens*, Dalloz, 1995, n°121 et s., n°411 et s.

LARROUMET C., *Droit civil, Tome II : les biens, droits réels principaux*, Economica, 3ème édition, 1997, n°654 et s.

ZENATI F. et REVET T., *Les biens*, PUF, 2e édition., 1997, n°149 et s.

CARBONNIER J., *Droit civil, Tome III : les biens*, PUF, 18ème édition, 1998, n°59 et 217.

TERRE F. et SIMLER P., *Les biens*, Dalloz, 5ème édition, 1998, n°201 et s.

949 D'ailleurs, l'article 546 du Code civil dispose que cette accession peut notamment se faire par union ou incorporation.

950 Du latin *ingrediens* (qui entre).

Si bien que selon nous que l'incorporation doit d'une part être volontaire afin d'éviter qu'une substance accidentellement incorporée ne puisse être alimentaire (**Section Première**), et doit d'autre part apporter au produit fini une réelle plus-value au produit fini afin que l'incorporation soit justifiée (**Section Deuxième**).

SECTION I . LES CONDITIONS DE L'INCORPORATION

L'article 2 du règlement *Food Law* dispose que constitue une denrée alimentaire « *toute substance (...) intégrée intentionnellement (§1) dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement* ».

Une substance qui doit néanmoins être toujours présente dans le produit fini, et non seulement aux différents stades de son élaboration (§2).

§1 . UNE VOLONTE D'INCOPORATION

147. La présence fortuite - Une substance ne peut être alimentaire que si son incorporation est volontaire, et donc *a contrario* si elle n'est pas fortuite⁹⁵¹.

Aussi, afin de mieux appréhender cette présence fortuite, nous pouvons nous référer au rapport rendu par l'AFSSA en novembre 2008, rapport relatif aux « allergies alimentaires et à l'étiquetage de précaution »⁹⁵². Puisque à cette occasion l'Agence, amenée à traiter des substances allergènes⁹⁵³ pouvant se retrouver dans le produit alimentaire malgré toutes les précautions prises par les producteurs, a mis en évidence l'existence d'une présence fortuite « *primaire* », « *secondaire* », et d'une présence fortuite « *homogène* » ou « *hétérogène* »⁹⁵⁴.

951 Du latin *forfuitus* (accidentel) et *fors* (hasard).

952 AFSSA, Rapport (novembre 2008), sur les allergies alimentaires et l'étiquetage de précaution [En ligne] Disponible sur : <<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AllergiesEtiquetage.pdf>>

953 V. Infra § 264-265

954 Dans son guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeures (août 2005), l'Association Nationale des Industries Alimentaires, donne également des exemples de présence fortuite, comme dans le cas de la production de yaourt. Ainsi cette présence peut se faire :

- à la réception : contrôle des sacs de muesli ; réutilisation du matériel de prélèvement.
- lors du stockage : matériel de nettoyage (balais)
- lors du déconditionnement : outil de travail/de nettoyage ; emballages
- lors de la préparation : matériel de nettoyage ; matériel de pesée ; vêtements de travail ; personnel ; air ambiant (poussière de muesli)
- lors de la fabrication : même causes que pour la préparation, auxquelles s'ajoute le matériel de tamisage.
- lors du conditionnement : vêtements de travail ; emballage ; personnel.
- lors du stockage : détérioration de l'emballage.

Association Nationale des Industries Alimentaires, Guide des bonnes pratiques pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs, Août 2005, p. 15 - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.sirene-diffusion.fr/ania/S51/101/AG050801.pdf>>

148. La présence fortuite « primaire » - La première se caractérise par la présence d'un composant source d'allergène utilisé volontairement pour un produit alimentaire en soi mais qui se retrouve dans un autre produit ne contenant pas normalement pas ladite substance.

Concrètement, *« sur une même ligne de fabrication, des biscuits apéritifs au fromage sont fabriqués après des biscuits apéritifs au poisson. Du poisson peut se retrouver dans les biscuits apéritifs au fromage, alors que ceux-ci ne contiennent normalement pas ce composant »*.

Ou bien encore *« pour fabriquer un biscuit chocolaté, du cacao est utilisé. Ce cacao a été en contact avec des noisettes lors du transport et du stockage. En utilisant le cacao comme ingrédient, la noisette risque d'être introduite »*⁹⁵⁵.

149. La présence fortuite « secondaire » - La seconde peut prendre forme au travers de la présence fortuite d'un allergène dans un produit qui est introduit involontairement dans une recette : *« dans une usine, du chocolat noir est fabriqué après du chocolat aux noisettes. De l'arachide peut se retrouver dans les noisettes mises en oeuvre pour la fabrication du chocolat aux noisettes. La présence de noisettes dans le chocolat noir est une présence fortuite primaire. La présence d'arachide dans le chocolat aux noisettes est également une présence fortuite primaire. La présence d'arachide dans le chocolat noir est une présence fortuite secondaire »*⁹⁵⁶.

150. La présence fortuite « homogène » ou « hétérogène » - Présence fortuite « primaire » et « secondaire » qui peuvent être soit hétérogènes, si l'allergène est présent dans un seul et unique conditionnement dans le cas où par exemple *« une graine de sésame transportée par un membre du personnel sur un vêtement du fait de ses propriétés électrostatiques, tombe dans l'aliment en cours de fabrication »*.

Ou qui peuvent être homogènes si l'allergène se retrouve dans l'ensemble d'une fabrication si par exemple *« du chocolat noir est fabriqué dans un mélangeur ayant servi à la fabrication de chocolat au lait »*⁹⁵⁷.

Mais si toutes ces présences fortuites peuvent faire l'objet d'un « étiquetage de précaution » (au travers de mentions telles que « produit fabriqué dans un atelier utilisant un allergène particulier », « produit pouvant contenir un allergène particulier »), cet étiquetage ne repose sur aucun texte réglementaire

955 AFSSA, Rapport (novembre 2008), sur les allergies alimentaires et l'étiquetage de précaution, op. cit., p. 13

956 Ibid., p. 14

957 Ibid., p. 15

puisque ces allergènes involontairement présents dans le produit alimentaire en soi ne peuvent être considérés comme des ingrédients.

151. Les OGM - Si bien que de la même manière, nous pouvons estimer que dès lors qu'elle n'excède pas 0,9% de chaque ingrédient, et que les exploitants mettent tout en œuvre pour l'éviter, la présence d'OGM dans un produit est purement fortuite et ne peut faire de cet organisme un ingrédient.

152. Les contaminants - Et que les contaminants d'un produit ne peuvent eux non plus être considérés comme des ingrédients, et ce alors même que le règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993⁹⁵⁸ les définit comme « *toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée mais qui est cependant présente dans celle-ci* »⁹⁵⁹.

Ce qui exclut notamment de notre définition les corps étrangers⁹⁶⁰ (contaminants physiques).

Mais aussi les contaminants microbiologiques⁹⁶¹, et les contaminants chimiques⁹⁶² comme les résidus de pesticides, puisque si ces pesticides ont été sciemment utilisés, toujours est-il que leur présence sur le produit alimentaire fini n'est pas recherchée, le règlement *Food Law* les incluant lui-même dans sa liste négative des aliments.

153. L'exemple de l'eau - Toutefois si les substances que nous avons jusqu'alors énoncées se sont retrouvées accidentellement dans le produit dans la mesure où elles ne font pas partie de sa composition, en poussant notre raisonnement jusqu'au bout, nous pouvons considérer que pour un même nutriment donné contenu dans un produit, ce nutriment peut tantôt être qualifié d'ingrédient, tantôt d'une substance dont la présence est involontaire.

A cet égard prenons le cas de l'eau.

Nous avons vu que l'eau fournie par un réseau de distribution en sortant des robinets normalement utilisés par les mangeurs est un produit alimentaire.

Nous avons vu aussi que les aliments contiennent naturellement de l'eau en contribuant à l'équilibre

958 Règlement (CEE) n°315/93 du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires (JOCE n°L37, 13 février 1993, pp. 1-3)

959 Article 1er du règlement (CEE) n°315/93

960 V. Supra § 50

961 V. Supra § 52

962 V. Supra § 55

hydrique du mangeur, de manière il est vrai très inégale puisque cette teneur est très variable allant généralement de 20% pour les céréales et les fruits, en passant entre 60% et 70% pour les viandes, pour arriver à une teneur en eau de 95% pour la tomate. Dans quel cas l'eau est quoi qu'il en soit une substance alimentaire.

Mais cette eau en tant que substance peut également être présente « non naturellement » dans le produit en étant incorporée par les professionnels de l'agroalimentaire⁹⁶³.

Une telle situation est prise en considération par l'article L.1321-1 du Code de la santé publique (article issu de la loi n°2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique⁹⁶⁴) qui dispose que « l'utilisation d'eau impropre à la consommation pour la préparation et la conservation de toutes denrées destinées à l'alimentation humaine est interdite ».

Ainsi que par la directive 98/83/CE dont le champ d'application inclut « les eaux utilisées dans l'industrie », et dont l'article 2.1.b mentionne clairement que ce texte s'applique à de telles eaux au stade de la fabrication, de la transformation, de la conservation, et de la commercialisation.

Si bien que ces dispositions doivent être respectées par exemple lorsque l'industriel produit des nectars de fruits, des plats cuisinés, des desserts lactés... produits alimentaires pour lesquels l'eau doit entrer dans la composition suivant des pourcentages fixés, produits pour lesquels l'adjonction d'eau est volontaire, cette substance devant donc être considérée comme un ingrédient alimentaire.

Mais si nous prenons le cas cette fois-ci des agriculteurs considérés comme de « gros consommateurs d'eau » en ce qu'ils absorberaient près de 70% de l'eau consommée en France⁹⁶⁵, l'eau utilisée sciemment pour cultiver les plantes alimentaires doit être considérée comme une substance alimentaire.

963 Dans l'étude collective intitulée « eau propre : une nouvelle modalité d'usage de l'eau dans la filière agroalimentaire », quatre types d'eau utilisés dans les industries agro-alimentaires sont répertoriées, à savoir :

« - l'eau industrielle : destinée à des fins n'exigeant pas une qualité élevée de l'eau, comme par exemple pour des usages thermiques. Elle subit peu de traitements (préfiltration voire décarbonatation).

- l'eau de process : elle occupe une place intermédiaire entre l'eau industrielle et l'eau potable, avec des traitements plus poussés que pour la catégorie précédente (clarification, filtration, chloration, neutralisation,...).

- l'eau potable : elle est utilisée dans des étapes de production où elle entre en contact avec la denrée alimentaire.

- l'eau de process plus élaborée voire ultra-pure : subissant des traitements plus poussés que ceux de la potabilisation, cette eau répond aux exigences de certaines activités industrielles, comme la chimie et la pharmacie. Elle n'est que peu utilisée en industrie alimentaire ». – AURICOSTE J., BASTIAN L., BOUGHATTAS S., CARACCHIOLI L., GASSIE J., KUNEDIA G., DE LAAGE DE MEUX M., LEGRAND S., MARECHAL C., MARGAILLAN M., NEJMA A., PETON C., SUROWSKA A., WATON K., L'« eau propre » : une nouvelle modalité d'usage de l'eau dans la filière agroalimentaire, Séminaire Politiques Publiques de l'Alimentation 2008-2009, p. 22

[En ligne] Disponible sur : <http://www.oieau.org/documentation/IMG/pdf/rapport_eau_propre.pdf>

964 JORF, 11 août 2004, pp. 14277 et s.

965 Selon le dossier scientifique du CNRS relatif à l'eau, la production d'un kilo de maïs en grain nécessite 454 litres d'eau, 346 litres étant indispensables pour la production d'un kilo de banane, 590 litres pour un kilo de pomme de terre, 600 litres pour un kilo de soja, 1600 litres pour un kilo de blé.

[En ligne] Disponible sur : <<http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau/decouv/rubrique.html>>

Néanmoins si cette plante contient de l'eau de pluie, cette eau ne peut être un ingrédient puisque elle a une origine involontaire, contrairement à l'eau utilisée par l'agriculteur. Sauf si ce dernier vient à récupérer cette eau de pluie pour la retraiter et s'en servir pour sa production, dans quel cas cette eau de pluie devient cette fois-ci un ingrédient du produit.

Tout du moins en théorie dans la mesure où toute substance ne peut être constitutive d'un ingrédient si elle n'est plus présente dans le produit alimentaire fini (§2).

§2 . LA PRESENCE DANS LE PRODUIT ALIMENTAIRE EN SOI

154. Les auxiliaires technologiques - Selon l'article 6.4.a de la directive 2000/13/CE⁹⁶⁶ relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, « *on entend par ingrédient toute substance (...) encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée* ».

Ce qui exclut des ingrédients alimentaires les auxiliaires technologiques⁹⁶⁷, comme le précise l'article 6.4.c.ii de cette directive.

Et comme le rappelle la directive 2009/32/CE qui nous avons pu le voir est le seul texte communautaire consacré à ces auxiliaires et plus particulièrement aux seuls solvants d'extraction⁹⁶⁸. Directive qui énonce que « *l'emploi d'un solvant d'extraction dans des conditions de bonne pratique de fabrication doit avoir comme résultat l'élimination de la totalité partie des résidus de solvants dans les denrées alimentaires ou leurs ingrédients* »⁹⁶⁹, ou tout du moins de la plus grande partie si l'élimination totale est techniquement inévitable et que ces résidus n'ont plus d'effet technologique sur le produit.

Et comme le rappelle également pour les autres auxiliaires technologiques le décret n°2001-725. Puisqu'il mentionne certes les catégories d'auxiliaires autorisées, alors que les arrêtés du 19 octobre

966 V. Infra § 263

967 • Terme qui a été adopté pour la première fois par le Codex Alimentarius en 1979.

• V. MULTON J-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agro-alimentaires*, 2ème édition, TEC DOC, 1992, 799 p.

MOLL N., *Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques*, 2ème édition, Dunod, 2ème édition, 1998, 218 p.

968 • V. Supra § 81

• V. LOGSDAIL DH., *Solvent extraction in the process industries*, Elsevier, 1993, 658 p.

DEKKER M., *Solvent extraction : principles and practice*, 2ème édition, Dekker, 2004, 750 p.

969 Considérant 6 de la directive 2009/32/CE

2006, du 5 mai 2009⁹⁷⁰ et du 27 août 2009⁹⁷¹ précisent parmi ces catégories les auxiliaires pouvant avoir une réelle utilité à un stade de la fabrication du produit alimentaire en soi⁹⁷². Si bien que peuvent se trouver dans un aliment des antimousses⁹⁷³, des catalyseurs⁹⁷⁴, des agents de clarification/adjuvants de filtration⁹⁷⁵, des agents décolorants⁹⁷⁶, des agents de pelage/épluchage⁹⁷⁷, des agents de plumaison

970 Arrêté du 5 mai 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 20 mai 2009, pp. 8411 et s.)

971 Arrêté du 27 août 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires (JORF, 16 octobre 2009, pp. 16935 et s.)

972 Le Codex Alimentarius distingue pour sa part comme auxiliaires technologiques : les antimoussants, les catalyseurs, les clarifiants et les adjuvants de filtration, les stabilisateurs de coloration, les agents de surgélation, les antiagglomérants/agents de déshydratation, les humectants/mouillants, les immobilisateurs et les supports d'enzymes, les enzymes, les solvants, les modificateurs de cristallisation des corps gras, les floculants, les résines échangeuses d'ions, les agents de glisse/de démoulage/lubrifiants, les agents de contrôle des micro-organismes, les gazs propulseurs et d'emballage, les agents de lavage et de pelage, les agents nutritifs des levures, et les autres auxiliaires (divers).

973 ▪ Limitent ou empêchent la formation de mousse à certains stades de fabrication.

- En général, les mousses se forment lors d'agitations, de turbulences, lorsque le milieu contient des composés tensioactifs ou lors de la formation de gaz.
- Applications : Légumes destinés à la conserverie et à la congélation (lavage) ; Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Beaucoup d'agents antimousses autorisés sont des corps gras, des dérivés de corps gras et d'oxydes d'alkylène.

Source : [En ligne] Disponible sur : <<http://www.synpa.org/upload/page/InternetSynpa-PresAuxtechno19-02-20041DEFCAT.pdf>>

974 ▪ Déclenchent ou accélèrent une réaction chimique, sans modifier les produits de la réaction.

- Ces réactions permettent de modifier certaines caractéristiques physiques des matières grasses pour, par exemple, diminuer leur rancissement, obtenir des margarines qui se tartinent facilement ou mieux adaptées à la cuisson,...
- Applications : Hydrogénation et interestérisation des graisses et huiles.
- Substances : Essentiellement des métaux (sous formes de solides ou de solutions ioniques) : sodium, chrome, cuivre, nickel, palladium, platine,...

Source : Ibid.

975 ▪ Permettent d'obtenir l'état de limpidité recherché dans certains produits liquides.

- Ils éliminent ou facilitent l'élimination de tout ou partie des substances dissoutes ou en suspension qui sont à l'origine de troubles (parfois aussi à l'origine de mauvaises odeurs et de faux goûts). En général, les agents de clarification et les adjuvants de filtration précipitent lorsqu'ils sont placés dans le liquide à clarifier et entraînent dans leur chute les substances de trouble. Ils permettent également la stabilisation d'états colloïdaux à un seuil tel qu'ils n'affectent la limpidité de la boisson.
- Applications : Boissons fermentées (bières, cidres, poirées, hydromels,...) ; Jus de fruits et de légumes ; Graisses et huiles alimentaires.
- Les molécules à l'origine des troubles et les liquides traités étant de natures diverses, les agents de clarification et de stabilisation sont eux-mêmes de natures diverses, car ils sont adaptés à la situation. Ce sont des protéines, des polysaccharides, des substances minérales, des macromolécules synthétiques,...

- Source : Ibid.

976 ▪ Permettent d'éliminer des pigments colorés ou toute autre substance présente dans la denrée et lui conférant une couleur indésirable.

- Applications : Graisses et huiles (lors du raffinage) ; Fruits et légumes (coque des noix) ; Poissons et produits de la pêche ; Boissons à haute teneur d'alcool (rhums).
- Substances : Bentonite, argiles, charbons actifs, noir animal, terre à foulon,...

- Source : Ibid.

977 ▪ Facilitent le lavage et l'élimination de la peau de certains aliments.

- Les agents de lavage, de pelage et d'épluchage sont en général des solutions aqueuses dans lesquelles les denrées à traiter sont plongées. Ces traitements sont toujours suivis d'un rinçage à l'eau potable pour éliminer l'agent.
- Applications : Produits de la charcuterie/salaison ; Fruits et légumes ; Poissons et produits de la pêche.
- Substances : Acide acétique et sels de sodium et potassium, acide citrique et sels, acide lactique et sels, carboxyméthylcellulose, alkylbenzène sulfonate de sodium, monolaurate de sorbitane polyoxyéthyléné, orthophosphate diammonique, potasse diluée, soude diluée,...

- Source : Ibid.

et d'épilation⁹⁷⁸, des résines échangeuses d'ion⁹⁷⁹, des agents de congélation par contact et des agents de refroidissement⁹⁸⁰, des agents de dessiccation/antiagglomérants⁹⁸¹, des agents d'acidification, d'alcalinisation et de neutralisation⁹⁸², des agents de démoulage⁹⁸³, des floculants et coagulants⁹⁸⁴, des biocides⁹⁸⁵, des agents antitartres⁹⁸⁶, ainsi que des enzymes⁹⁸⁷ : mais tous doivent être éliminés

978 • Facilitent l'élimination des plumes et des poils.

- La denrée est plongée dans une solution contenant l'agent actif, puis elle est rincée à l'eau potable.
- Applications : Produits carnés (volailles, porcs)
- Substances : Alkylarylsulfonate de sodium, ester de l'éther alkyltriglycolique, éther polyglycolique du propylène glycol. - Source : Ibid.

979 • Captent les molécules ioniques présentes dans un produit liquide.

- Les résines échangeuses d'ions permettent de traiter l'eau utilisée lors de la fabrication des aliments, d'aider à purifier le sucre ou les dérivés de l'amidon, de supprimer des mauvais goûts dans les boissons, ...
- Applications : Boissons alcoolisées (eaux de vie) ; Laites et produits laitiers ; Produits sucrés ; Produits amylacés.
- Substances : Macromolécules anioniques ou cationiques telles que résine anionique polystyrénique, résine cationique copolymère sulfoné de styrène et de divinyl benzène. - Source : Ibid.

980 • Utilisés pour refroidir ou congeler un produit plus rapidement.

- La rapidité de la congélation d'un aliment influe d'une façon importante sur la préservation de ses qualités organoleptiques et sanitaires.
- Applications : Tous types de denrées alimentaires.
- Substances : Ce sont des fluides de refroidissement : air, anhydride carbonique, azote utilisés,... - Source : Ibid.

981 Evitent l'agglutination des particules des produits alimentaires notamment hygroscopiques (qui captent facilement l'eau atmosphérique), utilisés en général sous forme pulvérulente ou cristalline. - Source : Ibid.

982 • Utilisés pour maintenir le pH ou le modifier, respectivement dans le sens d'un pH acide, d'un pH basique ou d'un pH neutre.

- Applications : Graisses et huiles ; Boissons fermentées (bières) ; Boissons sans alcool (jus de fruits) ; Lactoprotéines ; Fruits et légumes (choucroute) ; Laites et produits laitiers (fromages) ; Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Solutions acidifiantes (acide chlorhydrique, acide lactique, acide sulfurique, acide acétique) ; Solutions alcalinisantes (hydroxyde de calcium) ; Solutions neutralisantes (carbonates de calcium, citrates de magnésium, hydroxyde de potassium, phosphates de sodium). - Source : Ibid.

983 • Facilitent le démoulage des denrées.

- Applications : Produits sucrés (confiseries,...).
- Substances : Cire, huiles de vaseline ou de paraffines - Source : Ibid.

984 • Permettent le regroupement de molécules contenues dans une solution.

- Ces substances agissent comme certains agents de filtration. Une fois introduites dans le milieu, elles vont se complexer avec certaines molécules, le plus souvent indésirables et permettre de les éliminer plus aisément lors de la filtration
- Applications : Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Polycondensats d'épichlorhydrine et de diméthylamine, copolymères d'acrylamide et d'acrylate de sodium. - Source : Ibid.

985 • Utilisés pour détruire des micro-organismes susceptibles d'altérer la qualité des denrées alimentaires voire de créer un risque pour la santé humaine. Leur utilisation ne doit en aucune manière se substituer aux mesures d'hygiène prévues par la réglementation ; ils servent en particulier à maîtriser la contamination de matières premières d'origine naturelle inhérente à leur provenance.

- Applications : Alcool ; Produits de la charcuterie/salaison ; Fruits et légumes ; Produits carnés ; Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Eau oxygénée, hypochlorite de sodium, chlore, chlorure d'alkyl, formol, glycéraldéhyde, hydrate d'hydrazine,... - Source : Ibid.

986 • Ajoutés lors du procédé de fabrication du sucre, pour éviter les incrustations de calcium dans les caisses d'évaporation.

- Applications : Sucre (mi-) blanc cristallisé.
- Substances : Polymère de l'acide acrylique, acide polymaléique,... - Source : Ibid.

987 • Protéines qui catalysent de nombreuses réactions biologiques.

- Efficaces et spécifiques, une soixantaine d'enzymes sont utilisées dans l'industrie alimentaire. Ce sont pour la majorité d'entre elles des hydrolases, qui permettent de scinder les macromolécules organiques (hydrolyser) en fractions de taille inférieure : protéines, glucides complexes, ...
- Les enzymes utilisées dans l'industrie alimentaire peuvent être extraites de produits animaux ou végétaux, ou fabriquées par des cultures de micro-

totale⁹⁸⁸ (au même titre donc que les solvants d'extraction).

155. Les substances réincorporées - Pourtant ceci ne signifie pas qu'une substance présente volontairement dans le produit fini peut systématiquement être considérée comme un ingrédient.

Puisque premièrement, comme le dispose l'article 6.4.b de la directive 2000/13/CE, « *lorsqu'un ingrédient a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de la denrée* », sauf si les constituants de l'ingrédient ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale.

Ce qui peut notamment être le cas des blancs et des jaunes d'œuf lors du processus de fabrication d'un produit à base d'œuf. Ou bien encore, si l'on s'en réfère à l'article 5 du décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol »⁹⁸⁹, du caillé congelé réincorporé en mélange avec du caillé frais.

156. Les substances à la surface du produit alimentaire en soi - Puisque deuxièmement, il faut que la substance présente fasse partie intégrante du produit alimentaire.

Or des matériaux et des objets peuvent être destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, le règlement (CE) n°1935/2004⁹⁹⁰ fixant leurs conditions d'utilisation afin de s'assurer de leur absence de rôle contaminant.

Que ce soit par exemple pour l'emballage actif⁹⁹¹ qui selon le CNA contient « *des composés actifs qui peuvent être relargués dans l'aliment ou qui permettent des échanges de gaz, vapeurs ou solutés entre l'aliment, l'emballage et éventuellement l'atmosphère environnant le produit. En tant que vecteur de composés, ces emballages ont une action propre sur le ralentissement de certaines réactions de détérioration des aliments. Les absorbeurs de vapeur d'eau, d'oxygène ou d'éthylène, les émetteurs d'éthanol ou de composés antimicrobiens, ou encore les matériaux contenant des sels d'argent à propriétés antimicrobiennes sont les meilleurs exemples d'emballages « actifs » couramment utilisés depuis quelques années pour de nombreux produits alimentaires (salaisons, charcuteries, fruits et*

organismes.

- Applications : panification courante et/ou spéciale ; jus de fruits ; jus de légumes ; sirops ; œnologie ; fromages ; hydrolysats de protéines. - Source : Ibid.
- Notons que ces enzymes ne constituent des auxiliaires que si elles interviennent au cours du procédé de transformation des matières premières ou de l'aliment, et que leur présence éventuelle (comme tout autre auxiliaires) n'est que la conséquence de leur mise en amont dans le process industriel, présence qui doit se caractériser par leur inactivité.

988 Sauf traces inévitables.

989 JORF, 31 mars 2007, pp. 6044 et s.

990 V. Infra § 266

991 V. Article 2.2.a du règlement (CE) n°1935/2004

légumes, ...). Ces systèmes actifs sont le plus souvent intégrés au matériau d'emballage. Dans certains cas (absorbants d'oxygène par exemple), ils peuvent être introduits sous forme de « sachets », placés ensuite au contact direct ou indirect du produit »⁹⁹².

Ou pour l'emballage intelligent⁹⁹³ qui contient pour sa part des « composés ou des systèmes capables d'enregistrer ou d'afficher divers indicateurs ou marqueurs de la qualité ou de la traçabilité, pendant la fabrication, le transport, l'entreposage ou la consommation du produit. Ceci est réalisé en incorporant ou utilisant des indicateurs ou des systèmes analytiques miniaturisés communiquant directement avec le consommateur. Les matériaux capables de « surveiller » le produit et de donner des informations sur sa qualité (indicateurs qui changent de couleur si l'oxygène pénètre dans le conditionnement ou en fonction du couple temps/température comme la « puce fraîcheur », indicateurs de température pour la consommation) ou qui peuvent modifier la température du produit (systèmes de chauffage de canettes de café ou de refroidissement individuel de boissons) constituent de bons exemples de systèmes commerciaux »⁹⁹⁴.

Des matériaux qui quand bien même ils interagissent avec l'aliment ne peuvent être considérés comme une substance alimentaire⁹⁹⁵.

Car cette dernière doit se trouver dans le produit.

Ou bien à sa surface si elle constitue l'enrobage de l'aliment, en pouvant être raisonnablement ingérée par le mangeur comme la panure des beignets ou le chocolat des barres de céréales qui font corps avec la denrée. Des substances qui par conséquent peuvent être considérées comme alimentaires, d'autant plus qu'elles jouent un rôle approprié dans le produit fini (**Section Deuxième**).

992 Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, p. 12

993 V. Article 2.2.b du règlement (CE) n°1935/2004

994 Conseil National de l'Alimentation, Avis (20 juillet 2009) n°65 sur le développement des nouvelles technologies dans la fabrication, le conditionnement et la conservation des denrées alimentaires : conséquences, responsabilité des opérateurs et acceptabilité sociale, p. 13

995 Tout comme les « matériaux de revêtement des croûtes de fromages, des produits des charcuterie ou des fruits, qui ne sont pas destinés à être consommés avec la denrée » (V. Considérant 9 du règlement (CE) n°1935/2004).

SECTION II . L'INTERET DE L'INCORPORATION

La substance alimentaire doit présenter un intérêt pour le mangeur, intérêt qui pour pouvoir être caractérisé doit passer : soit par la participation de la substance au rôle nutritionnel de l'aliment en étant elle-même source d'apport en nutriments (§1).

Et/ou, ces deux conditions n'étant pas antinomiques, soit en contribuant à sa plus-value qualitative (§2).

§1 . LA CONTRIBUTION NUTRITIONNELLE DE LA SUBSTANCE

157. L'ingrédient alimentaire - Lorsque à Noël « tout bon Provençal qui se respecte », se délecte des treize desserts⁹⁹⁶ et notamment de la traditionnelle *pompe à huile* achetée dans une boulangerie marseillaise, aixoise ou bien encore de la cité papale d'Avignon, cette brioche sucrée plate à l'huile d'olive pour les néophytes, constitue un produit alimentaire. Et il en va de même de la farine, du sucre, de l'huile d'olive, du citron, de l'orange dès lors qu'ils sont consommés tels quels par le « mangeur ».

En revanche ces produits se « muent » en matières constituantes du produit alimentaire et donc en ingrédients lorsqu'ils sont utilisés pour la confection⁹⁹⁷ de cette « *pòmpa a l'òli* » et qu'ils y sont toujours

996 « Sur la table, éclairée de 3 bougeoirs, symbole de la Trinité, et égayée de l'assiette de blé de la Sainte-Barbe (blé ou lentille, symbole de renouveau) viennent se ranger les Treize desserts, symbole du Christ et des 12 apôtres. On voit aussi le melon vert gardé à l'abri dans la paille, les pommes et les poires, encore parfumées d'automne, le raisin blanc et noir que toute ménagère a choisi grappe à grappe et suspendu dans un grenier sous un gros tulle protecteur. Il y a les noix, les noisettes, les amandes fines et les pances sèches. Ces fruits secs sont appelés mendiants ressemblant par leurs couleurs aux habits des moines mendiants : Carmes, Dominicains, Franciscains et Capucins. Il a les figues, des oranges, des mandarines que la Provence a connues de tout temps. Enfin, le nougat (car le noir se fait à la ferme avec le miel des ruches proches et les amandes du verger, mais le blanc s'achète chez le confiseur). Dans les Treize desserts, on compte aussi la confiture faite aux temps des vendanges, soit au moût de raisin, soit au jus de figues où l'on jette les fruits d'automne et la galette à huile appelée « pompe » à Aix-en-Provence et à Marseille, et « fougasse » en Arles et en Haute Provence. Encore le vin cuit. Le vin cuit, c'est Jésus lui-même. Dans sa fuite en Egypte, quand la Vierge affolée, traquée, cherchait à cacher son enfant, le dattier avait entrouvert ses palmes ; la mère sourit, l'enfant ravi avait dit : « Oh », ce O qu'avaient dessiné ses lèvres laiteuses s'était marqué sur le noyau. De là, depuis, sort le germe de la vie. La datte en est restée sacrée ». - [En ligne] Disponible sur : <<http://www.avignon-et-provence.com/provence/13-desserts>>

997 - V. sur la composition de la pompe à huile : <<http://www.provence.guideweb.com/gastronomie/recette-pompe-a-huile.php>>

• Comme le souligne également Jean-Paul BRANLARD, les « lois-recettes dictent avec la minutie des livres de cuisine la marche à suivre ». Ainsi, des substances doivent impérativement se trouver dans le produit. Concrètement, un producteur souhaitant commercialiser de la confiture, peut utiliser un mélange de fruits, de sucre et de miel, mais ne peut substituer le sucre d'une telle préparation sans quoi le produit ainsi obtenu est constitutif d'une « spécialité de fruit(s) au miel ». Tandis que de la même une bisque de homard induit forcément la présence effective de ce crustacé et non seulement de son extrait. Qu'une paëlla doit contenir des ingrédients d'origine marine, au risque d'être dénommée non plus « paëlla » mais « préparation à base de riz et de volaille ». Et qu'à contrario, si ces ingrédients nutritifs sont indispensables pour caractériser le produit alimentaire, certains peuvent également y être inclus sans qu'une telle incorporation ne soit une obligation. Incorporation qui ne peut non plus légitimer tout ajout de substances nutritives : ainsi, même si juridiquement un produit est composé de tous les nutriments caractéristiques du corned-beef, mais qu'il contient également des couennes et des crétons, sa dénomination en corned-beef n'a plus lieu d'être.

V. BRANLARD J-P., La Justice à la table des lois. Les cartes des restaurants par le menu. La carte des mets (2ème partie), OQ, décembre 2008

présents à l'occasion de sa dégustation⁹⁹⁸.

Tandis que de la même manière, les ingrédients contenus dans ces substances sont eux aussi des ingrédients du produit alimentaire en soi.

158. Les nouveaux aliments et ingrédients - Ainsi si un nouvel aliment autorisé dans le cadre du règlement *Novel Foods*⁹⁹⁹ vient lui aussi à être incorporé dans un produit fini, cet aliment devient un ingrédient alimentaire.

Tout comme bien évidemment les ingrédients alimentaires nouveaux qui eux conservent leur « statut ».

159. Les additifs à but nutritionnel - Tandis que doivent également être considérés comme constituants du produit, les additifs à but nutritionnel.

C'est-à-dire d'un côté même s'ils ne constituent pas des additifs à proprement parlés, les éléments nutritifs.

Éléments qui sont soit ajoutés à un produit dans lequel ils sont ou non normalement contenus. Il s'agit alors d'un enrichissement qui peut concerner tout autant les vitamines, minéraux, fibres, mais aussi les macronutriments comme les protéines.

Un enrichissement qui concerne essentiellement les aliments santé¹⁰⁰⁰, à titre non exclusif néanmoins, le lait de consommation courante pouvant lui aussi faire l'objet d'ajout de vitamines, alors que le sel peut être enrichi en iode.

Éléments qui peuvent également être amenés à être ajoutés non pas aux fins d'enrichir seulement l'aliment mais avant toute chose afin de restaurer les pertes qu'il a pu subir malgré l'application de bonnes pratiques de fabrication.

Il s'agit alors de restitution, de restauration ou de normalisation¹⁰⁰¹, qui ne doit concerner que les pertes

998 Pour l'anecdote, symbolisant la réussite elle ne peut qu'être rompue pour être partagée entre les convives et non être coupée sous peine pour le mangeur d'être ruiné l'année suivante.

999 V. Supra NBP 79

1000 V. Infra § 232 et s.

1001 • V. MARTIN A., Vitamines, oligoéléments, suppléments divers : intérêts et risques, in *MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. 161*

• Cette pratique est autorisée par le règlement (CE) n°1925/2006 (« Des vitamines et des minéraux sont ajoutés aux aliments par les fabricants pour plusieurs raisons, y compris pour en restituer la teneur lorsque celle-ci a été réduite pendant les procédures de fabrication, de stockage ou de traitement » - Considérant 6).

inévitables provoquées par la technologie (et non les substances volontairement soustraites ne serait-ce que temporairement) : pertes de minéraux lors de la cuisson dans l'eau ou de l'exsudation ; pertes de vitamines provoquées par la chaleur, l'oxygène et/ou la lumière,...

C'est-à-dire d'un autre côté les additifs qui peuvent avoir une fonction nutritionnelle, en ce qu'ils ont une valeur nutritive comme cela est par exemple le cas de la lécithine émulsifiante (E322ii) qui est issue des jaunes d'œuf.

Lécithine qui se caractérise aussi par son utilité dans la fabrication de nombreux produits alimentaires comme la vinaigrette, la mayonnaise, l'aoïli, ..., qui sont des émulsions pouvant rester stable dans le temps grâce à cet additif dont la seule fonction technologique aurait pu se suffire à elle-même pour entraîner une qualification juridique en substance alimentaire (§2).

§2 . LA CONTRIBUTION TECHNOLOGIQUE DE LA SUBSTANCE

L'usage d'une substance peut être bien-fondé quand bien même celle-ci n'a pas de rôle nutritif, à partir du moment où cette incorporation ne remet pas en cause la dimension nutritionnelle qui doit impérativement caractériser tout produit alimentaire.

160. Les additifs alimentaires - C'est ainsi que les additifs¹⁰⁰² peuvent être considérés comme des ingrédients, alors qu'ils ne sont pas habituellement consommés comme un aliment en soi à l'image du rouge de betterave (colorant), qu'ils ne sont pas non plus habituellement utilisés comme des ingrédients caractéristiques d'un aliment à l'image de l'acide ascorbique (antioxygène) de la biscotte.

1002 * « Les additifs alimentaires sont connus et utilisés depuis la haute antiquité (sel, sucre, condiments, fumage,...). Ils ont très largement contribué au développement de l'alimentation de l'homme, à la bonne conservation et à la sécurité sanitaire des aliments, à l'amélioration de leurs caractéristiques organoleptiques. Leur utilisation, ménagère et artisanale au début, s'est considérablement développée depuis une cinquantaine d'années avec l'industrialisation de l'alimentation, industrialisation qui n'aurait pu se faire sans la généralisation de ces substances ». – MULTON J-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires*, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. XI ; V. sur l'historique de l'utilisation des additifs : Ibid., pp. 6-13

• V. sur les additifs :

PELEGE S., *Les additifs alimentaires : leur place dans l'alimentation moderne*, Thèse (Pharmacie) Paris V, 1990

AFNOR, *Ingrédients et additifs alimentaires*, Tome 1, 1993, 603 p. ; *Ingrédients et additifs alimentaires*, Tome 2, 1993, 571 p.

IFN, *Les additifs*, IFN, 1998, 130 p.

DENIL M. et LANNOYE P., *Guide des additifs alimentaires : les précautions à prendre*, Frison-Roche, 2004, 163 p.

HOUDRET J-C., *Les additifs alimentaires : un mal nécessaire ?*, Médecis, 2005, 163 p.

RIGE F., *Guide des additifs : agents de conservation*, Weka, 2005, 128 p.

GOUGET C., *Additifs alimentaires, danger : le guide indispensable pour ne plus vous empoisonner*, Chariot d'Or, 2007, 61 p.

LAORATOIRE MARC VIOLET, *Guide pratique des additifs alimentaires européens*, LMV, 2007, 32 p.

Car, que ces additifs soient naturels¹⁰⁰³ ou de synthèse¹⁰⁰⁴, qu'ils soient intégrés directement ou indirectement en étant présents dans un ingrédient dudit produit, ils demeurent tous effectifs dans l'aliment en soi (à la différence des auxiliaires technologiques)¹⁰⁰⁵, tout en ne posant pas de problème de sécurité sanitaire¹⁰⁰⁶, et en répondant à un réel besoin¹⁰⁰⁷, soit en conservant la qualité nutritive des denrées alimentaires, soit en augmentant la capacité de conservation ou la stabilité d'une denrée, soit afin d'améliorer ses propriétés organoleptiques, soit en aidant à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des denrées alimentaires.

Par conséquent peuvent être admis comme additifs¹⁰⁰⁸ et donc comme composants alimentaires :

1003 D'où la demande des mangeurs de viande *halal* de pouvoir être à mêmes de savoir quels additifs contiennent du porc.

1004 Autrement dit, sont soit une réplique d'additifs d'origine naturelle, soit la résultante d'une conception de l'Homme.

1005 Comme le souligne Paule ESCARGUEIL, « il n'est pas toujours possible de se référer à la teneur finale de la substance pour opérer la distinction. Si bien souvent, la teneur de l'additif oscille entre 100 mg/kg et 10 000 mg/kg tandis que celle des traces de l'auxiliaire technologique oscille entre 1 mg/kg et 100 mg/kg, cela n'est pas toujours vrai ; la teneur n'est pas un critère déterminant. Il faut parfois se livrer à une réflexion approfondie pour opérer la distinction souhaitée.

Prenons le cas du dicarbonate de diméthyle, conservateur qui est autorisé pour la conservation des boissons sans alcool. Introduit dans ces boissons à la dose de 250 mg/l, il se décompose par hydrolyse en quelques heures en méthanol et gaz carbonique, provoquant aussi quelques réactions semblant mineures sur les huiles essentielles. Est-ce un auxiliaire technologique, étant donné qu'il disparaît et que les substances dérivées sont à l'état de traces, invoquées comme étant sans risques pour la santé ? Le conseil de la CEE a conclu qu'il s'agissait d'un additif pour les motifs suivants :

- Le but technologique est celui de conserver le produit fini, ce qui est un rôle d'additif ;
- L'effet de conservation est permanent puisqu'il est exercé jusqu'à l'ouverture de l'emballage ;
- La substance est transformée en des dérivés qui ne sont pas éliminés ».

ESCARGUEIL P., Définitions et classement, in MULTON J-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires*, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, p. 47

1006 Article 6.1.a du règlement (CE) n°1333/2008

1007 Article 6.1.b du règlement (CE) n°1333/2008

1008 • V. la liste des additifs autorisés : <http://www.afsca.be/sp/denrAlim/doc/additif/Tableau_additifs2eversie.pdf>

Ces additifs sont mentionnés au travers de leur dénomination usuelle et de leur numéro CE. Des numéros qui sont précédés du sigle SIN ou INS au niveau international, mais qui sont identiques suivant qu'ils sont utilisés par la CEE et le Codex.

NB : Il n'existe pas de classification (numérotée) pour les auxiliaires technologiques qui sont autorisés au « coup par coup ».

• Néanmoins ces additifs peuvent être interdits dans certains Etats membres pour certaines denrées alimentaires traditionnelles à savoir par :

- l'Allemagne pour la bière de tradition allemande (interdiction possible de tous les additifs).
- la France pour le pain, les conserves de truffes, les conserves d'escargot, le confit d'oie et de canard de tradition française (interdiction possible de tous les additifs).
- l'Autriche pour le « Bergkäse » de tradition autrichienne (interdiction possible de tous les additifs à l'exception des conservateurs).
- la Finlande pour le « Mämmi » de tradition finlandaise (interdiction possible de tous les additifs à l'exception des conservateurs).
- la Finlande et la Suède pour les sirops de fruits de tradition suédoise et finlandaise (interdiction possible des colorants)
- le Danemark pour le « Kødroller » et le « Leverpostej » de tradition danoise (interdiction possible des conservateurs et colorants)
- l'Espagne et le « Lomo embuchado » de tradition espagnole (interdiction possible de tous les additifs à l'exception des conservateurs et des antioxydants)
- l'Italie pour la « Mortadella » et le « Cotechino e zampone » de tradition italienne (interdiction possible de tous les additifs, à l'exception des conservateurs, des antioxydants, des correcteurs d'acidité, des exhausteurs de goût, des stabilisants et des gazs d'emballage).

Source : Annexe IV du règlement (CE) n°1333/2008

• Enfin, notons que selon l'article 3.2.b du règlement (CE) n°1333/2008, de manière négative, ne constituent pas des additifs :

« i) les monosaccharides, disaccharides ou oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes ;

Au même titre que pour les auxiliaires technologiques, les antimoussants qui « empêchent ou limitent la formation de mousse ».

Les acidifiants qui « augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée ».

Les correcteurs d'acidité qui « modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire ».

Mais aussi, les conservateurs qui « prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes et/ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes ».

Les antioxydants qui « prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur ».

Les anti-agglomérants qui « dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules ».

Les agents de charge sont des « substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique ».

Les émulsifiants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau ».

Les sels de fonte qui « dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants ».

Les affermissants qui « permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel ».

Les exhausteurs de goût qui « renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire ».

Les agents moussants qui « permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide ».

ii) les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un effet colorant secondaire ;

iii) les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment ;

iv) les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes ou de coings, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium («pectine liquide») ;

v) les bases de gommes à mâcher ;

vi) la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques ;

vii) le chlorure d'ammonium ;

viii) le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten ;

ix) les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique ;

x) les caséinates et la caséine ;

xi) l'inuline ».

Les gélifiants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel ».

Les agents d'enrobage (y compris les agents de glisse) qui « appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice ».

Les humectants qui « empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux ».

Les amidons modifiés qui sont des « substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis ».

Les gaz d'emballage qui sont « des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant ».

Les propulseurs qui sont « des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant ».

Les poudres à lever qui sont des « substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte ».

Les séquestrants qui « forment des complexes chimiques avec les ions métalliques ».

Les stabilisants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique », et qui « comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire, ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués ».

Les épaississants qui « ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité ».

Les agents de traitement de la farine qui sont des « substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère ».

161. Le particularisme des colorants¹⁰⁰⁹ - Ainsi que les colorants qui peuvent prendre la forme de « constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas

1009 • V. sur les colorants alimentaires :

FRANCIS F.-J., *Colorants*, Eagan Press, 1999, 144 p.

EMERTON V., *Foods Colours*, Leatherhead, 2008, 197 p.

• « Les premiers colorants (4000 av. J-C) ne servaient qu'à teindre les pièces de tissus, peindre les poteries ou confectionner des fards. Ils étaient tous obtenus par extraction, de végétaux ou d'animaux : indigo, pourpre.

Dans l'Antiquité, seul, Pline l'Ancien, dans « Histoire Naturelle », signale que l'utilisation de poterie non vernissée pour la cuisson des légumes permet, de conserver leur couleur ! Ce phénomène était dû, vraisemblablement, à la présence de carbonate et de bicarbonate dans la terre ayant servi à confectionner les récipients.

normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation ». Colorants qui sont « des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires », plus spécifiquement afin de contribuer au « rétablissement de l'aspect initial des denrées alimentaires dont la couleur a été altérée par la transformation, le stockage et la distribution et dont l'attrait visuel se trouve ainsi diminué », à

L'amélioration de l'aspect des préparations alimentaires à l'aide de colorants est relativement récente et remonterait au Moyen-Age, où la coloration du beurre en jaune, était obtenue, avec les fleurs de soucis. Cette pratique a donné lieu à une réglementation, vraisemblablement la première réglementation ayant trait à un additif alimentaire !

Au début du XIX^{ème} siècle dans les pays occidentaux, les caramels commencèrent à être utilisés comme colorants alors qu'ils étaient présents depuis fort longtemps dans les mets préparés en Inde ou en Asie. En 1850 l'usage des colorants alimentaires d'origine végétale ou animale est très répandu. Les plus fameux sont le safran, la cochenille, le curcuma, le rouge de betterave, le brou de noix... A la même époque, les sels de métaux font leur apparition dans diverses industries alimentaires. Certains de ces procédés paraissent maintenant quelque peu dangereux sinon fantaisistes. A titre d'exemple citons la recoloration en vert des feuilles du thé par contact avec des plaques de cuivre, ou, dans les années 1870, contre l'avis de Pasteur, le maintien de la cuisson de la couleur verte des petits pois par la présence de sels de cuivre. Enfin, certains bonbons étaient colorés aux oxydes de chrome ou de plomb ! Ces colorants hautement toxiques ont depuis été interdits.

En 1826, Unverdoben découvre l'aniline dans des produits de décomposition de l'indigo. Le premier colorant synthétique (le mauve) a été préparé par le chimiste anglais Perkin en 1856. Mais ici il s'agit de colorants industriels et non alimentaires. Mais la porte était ouverte pour l'obtention d'un grand nombre de nouveaux pigments. Les premiers colorants alimentaires synthétiques n'apparaîtront que dans les années 1880 (jaune de quinoléine, 1882). Plus tard la chimie, de plus en plus performante fournit de nouveaux colorants destinés à l'alimentation non dépourvus d'effets nocifs chez l'Homme. Citons en particulier le complexe cuivre/chlorophylle (vert), le rouge amarante, certains dérivés azoïques depuis retirés du marché.

Actuellement les colorants d'origine naturelle ont toujours la « côte » à l'exemple des bétacyanines, extraits du jus de betterave, utilisées pour colorer le yaourt, les marmelades, les sirops...mais de nouvelles technologies se développent dans tous les compartiments des industries agroalimentaires et le génie génétique est maintenant présent dans le secteur des colorants alimentaires ». – HOELLINGER H., Les additifs alimentaires, in MULTON J-L., Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires, 3^{ème} édition, TEC&DOC, 2002, pp. 11-12

▪ Colorants autorisés :

- Couleur « Jaune » : Curcumine (E100) ; Riboflavine (E101i) ; 5'-phosphate sodique de riboflavine (E101a(ii)) ; Riboflavine (Bacillus subtilis) (E101(iii)) ; Tartrazine (E102) ; Jaune de quinoléine (E103) ; Jaune solide (E105) ; Riboflavine-5-Sodium Phosphate, vitamine B2 (E106).
- Couleur « Jaune Orange » : Turmerique (E100ii) ; Jaune 2G (E107) ; Jaune orangé S (E110).
- Couleur « Orange » : Orange GGN (E111).
- Couleur « Rouge » : Acide carminique (E120) ; Orseille Orcéine (E121) ; Azorubine (E122) ; Amarante (E123) ; Rouge cochenille A (E124) ; Ponceau SX (E125) ; Ponceau GR (E126) ; Erythrosine (E127) ; Rouge 2G (E128) ; Rouge allura AC (E129) ; Manascorubine (E130).
- Couleur « Bleu » : Bleu patenté V (E131) ; Indigotine (E132) ; Bleu brillant FCF (E133).
- Couleur « Vert » : Chlorophyllines (E140) ; Chlorophylles, Phéophytine au magnésium (E140a) ; Chlorophyllines (E140b) ; Complexe cuivrique des chlorophylles (E141(i)) ; Complexe cuivrique des chlorophyllines avec sels de sodium et de potassium (E141(ii)) ; Vert acide brillant BS, Vert lissamine (E142) ; Vert solide FCF (E143) ; Chlorophyllines (E140) ; Chlorophylles, Phéophytine au magnésium (E140a) ; Chlorophyllines (E140b) ; Complexe cuivrique des chlorophylles (E141(i)) ; Complexe cuivrique des chlorophyllines avec sels de sodium et de potassium (E141(ii)).
- Couleur « Brun » : Caramel (E150)
- Couleur « Marron » : Caramels (E150a) ; Caramel de sulfite caustique, Sulfite de soude (E150b) ; Caramel ammoniacal (E150c) ; Caramel au sulfite d'ammonium (E150d).
- Couleur « Noir » : Noir brillant Bn (E151) ; Noir de carbone (E152) ; Charbon végétal médicinal (E153) ; Brun KF (E154) ; Brun chocolat HT (E155).
- Couleur « Nuances Jaune à Orange » : Caroténoïdes (E160a à E160f).
- Couleur « Jaune-Orange-Rouge » : β -carotène extrait d'algue (E160a(iv)) ; Rocou (E160b) ; Bixine (E160b(i)) ; Norbixine (E160b(ii)) ; Extrait de paprika (E160c) ; Lycopène (E160d) ; Ester éthylique de l'acide -apocaroténique-8' (E160f) ; Xanthophylles (E161a à E161j).
- Couleur « Jaune Orangé » : Flavoxanthine (E161a) ; Lutéine (E161b) ; Lutéines de Tagetes erecta (E161b(i)) ; Extraits de tagetes (E161b(ii)) ; Cryptoxanthine (E161c) ; Rubixanthine (E161d) ; Violaxanthine (E161e) ; Rhodoxanthine (E161f).
- Couleur « Orange Rouge » : Canthaxanthine (E161g) ; Zéaxanthine (E161h) ; Zéaxanthine (de synthèse) (E161h(i)) ; Zéaxanthine riche en extrait de Tagetes erecta (E161h(ii)) ; Citranaxanthine (E161i) ; Astaxanthine (E161j) ; Rouge de betterave, bétanine (E162).
- Couleur « Rouge Bleu Violet » : Anthocyanes (E163a à E163f) ; Cyanidine (E163a) ; Malvidine (E163c) ; Pélargonidine (E163d) ; Péonidine (E163e) ; Pétunidine (E163f) ; Jaune de gardénia (E164) ; Bleu de gardénia (E165) ; Bois de santal (E166).
- Couleur « Blanc Rouge Argent Or » : Carbonate de calcium (E170(i)) ; Carbonate acide de calcium (E170(ii)) ; Oxyde et hydroxyde de fer (E172).
- Couleur « Blanc » : Oxyde de Titane (E171).

l' « amélioration de l'attractivité visuelle de denrées alimentaires », ou à « la coloration de denrées alimentaires normalement incolores »¹⁰¹⁰.

162. Le particularisme¹⁰¹¹ des enzymes¹⁰¹² - Ainsi que les enzymes qui ne sont pas que des auxiliaires technologiques, certaines jouant un rôle d'additif en étant présentes dans le produit fini et en étant actives dans ce produit, comme le lysozyme qui a une fonction de conservation, ou comme l'invertase qui agit en tant que stabilisant.

163. Le particularisme des édulcorants¹⁰¹³ - Ainsi que les édulcorants qui « sont utilisées dans des édulcorants de table¹⁰¹⁴ » ou qui sont également des « substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ».

1010 Article 8 du règlement (CE) n°1333/2008

1011 Ces enzymes, du fait de leur dualité, sont soumises au règlement (CE) n°1332/2008 qui les définit dans son article 3.2.a, comme « un produit obtenu à partir de plantes, d'animaux ou de micro-organismes ou de produits dérivés, y compris un produit obtenu par un procédé de fermentation à l'aide de micro-organismes :

i) qui contient une ou plusieurs enzymes capables de catalyser une réaction biochimique spécifique ; et

ii) qui est ajouté à des denrées alimentaires à des fins technologiques à toute étape de leur fabrication, transformation, préparation, traitement ».

1012 • L'utilisation des enzymes n'est pas nouvelle, et depuis longtemps l'Homme utilise les enzymes pour confectionner des aliments comme le pain, le fromage, la bière ou le vin.

A titre d'exemple, pour fabriquer du pain, l'amylase est utilisée : elle sert à décomposer la farine en sucres solubles qui sont transformés par la levure en alcool et en gaz carbonique afin de faire lever la pâte à pain.

A l'heure actuelle, sont principalement utilisés comme enzymes :

- pour les produits laitiers : la protéase pour permettre la coagulation lors de la fabrication du fromage, et pour l'hydrolyse des protéines du lactosérum ; la lactase pour l'hydrolyse du lactose afin d'obtenir des produits sans lactose ; les catalases pour l'extraction du peroxyde d'hydrogène.

- pour la brasserie : les cellulases, bêta-glucanases, alpha-amylases, protéases, amylases maltogènes pour la liquéfaction, la clarification.

- pour la boulangerie : les alpha-amylases pour la production de maltose ; les amyloglycosidases pour la saccharification ; l'amylase maltogène pour retarder le processus suivant lequel le pain devient rassis ; la protéase pour la décomposition des protéines ; la pentosanase pour permettre la réduction de la production de gluten.

- pour le vin et les jus de fruits : la pectinase pour augmenter le rendement et la clarification ; la gluco-oxydase pour l'extraction de l'oxygène.

- pour la viande : la protéase et la papaïne pour l'attendrissage de la viande.

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.caducee.net/DossierSpecialises/EUFIC/enzymes.asp>>

• V. LARRETA-GARDE V., *Enzymes en agroalimentaire*, TEC & DOC, 1997, 380 p.

WHITEHURST R.-J., *Enzymes in food technology*, Sheffield Academic Press, 2002, 255 p.

1013 • V. LEBOUR S., *Edulcorants naturels et de synthèse utilisés dans les domaines de l'agroalimentaire*, Thèse (Pharmacie) Angers, 1998

• Pour être davantage précis, il convient de distinguer l'existence au sein de ces édulcorants :

- les édulcorants nutritifs : ils sont composés de denrées alimentaires (saccharose, fructose, glucose, isolglucose...) et d'additifs alimentaires (sorbitol, xylitol, isomalt, maltitol, mannitol, lactitol...)

- les édulcorants intenses qui ne sont pas nutritifs.

V. RIBIERE C., *Edulcorants intenses*, in MULTON J.-L., *Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires*, 3ème édition, TEC&DOC, 2002, pp. 327-355

Et qui peuvent notamment contribuer au « remplacement des sucres pour la fabrication de denrées alimentaires à valeur énergétique réduite¹⁰¹⁵, de denrées alimentaires non cariogènes¹⁰¹⁶ ou de denrées alimentaires sans sucres ajoutés¹⁰¹⁷ », au « remplacement des sucres dans les cas où cela permet d'augmenter la durée de conservation des denrées alimentaires », ou à la « fabrication de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière¹⁰¹⁸ »¹⁰¹⁹.

En étant ainsi des constituants de la denrée alimentaire, mais pas de toute denrée puisque pour des raisons de sécurité, conformément à la directive 94/35/CE¹⁰²⁰, ceux autorisés (à savoir le sorbitol (E420), le sirop de sorbitol (E420), le mannitol (E421), l'isomalt (E953), le maltitol (E965), le sirop de maltitol (E965), le lactitol (E966), le xylitol (E967), l'erythritol (E968), l'acesulfame-K (E950), l'aspartame (E951), l'acide cyclamique (E952), la saccharine (E954), la thaumatine (E957), la néohespéridine (E959), le sel d'aspartame-aésulfame (E962)) ne peuvent être utilisés que dans certaines d'entre elles et dans des proportions adaptées¹⁰²¹.

1014 Dans quel cas, « il convient que les fabricants de ces produits mettent à la disposition des consommateurs les informations nécessaires par la voie appropriée afin de leur permettre d'utiliser les produits en toute sécurité ». - Considérant 18 du règlement (CE) n°1333/2008

Et ce, au-delà de l'étiquetage de ces édulcorants prévu par l'article 5 de la 94/35/CE selon lequel :

« 1. La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention « édulcorant de table à base de ... », suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

2. L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

- polyols: « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »,

- aspartame: « contient une source de phénylalanine »,

- sel d'aspartame-acésulfame: « contient une source de phénylalanine ».

Mentions qui sont par ailleurs reprises par l'annexe I de la directive 2008/5/CE de la Commission du 30 janvier 2008 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil (JOCE n° L27, 31 janvier 2008, pp. 12-16).

1015 « A valeur énergétique réduite : à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire ». - Article 1.3 de la directive 94/35/CE.

1016 Permettant d'éviter l'apparition de caries.

1017 « Sans sucres ajoutés : sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit utilisée pour son pouvoir édulcorant ». - Article 1.3 de la directive 94/35/CE.

1018 A l'exception néanmoins de celles destinées aux nourrissons et aux enfants en bas-âge.

1019 Article 7 du règlement (CE) n°1333/2008

1020 Directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires (JOCE n° L 237, 10 septembre 1994, pp. 3-23), telle que modifiée par la directive 96/83/CE du 19 décembre 1996 (JOCE n°L48, 19 février 1997, pp. 16 et s.), par le règlement (CE) n°1882/2003 du 29 septembre 2003 (JOCE n°L284, 31 octobre 2003, pp. 1 et s.), par la directive 2003/115/CE du 22 décembre 2003 (JOCE n°L24, 29 janvier 2004, pp. 65 et s.), et par la directive 2006/52/CE du 5 juillet 2006 (JOCE n°L204, 26 juillet 2006, pp. 10 et s.).

1021 • Les aliments pouvant faire l'objet d'éducloration sont : les desserts et les produits similaires, les confiseries, les boissons non alcoolisées, les compléments alimentaires.

• Par exemple le sorbitol, le sirop de sorbitol, le mannitol, l'isomalt, le maltitol, le sirop de maltitol, le lactitol, le xylitol, l'erythritol, peuvent être utilisés dans les :

164. Les arômes¹⁰²² - Toutefois si les additifs constituent donc des substances alimentaires sous couvert du respect de certaines conditions, une double remarque se doit d'être faite.

Premièrement ces additifs ne sont pas les seuls à pouvoir jouer un rôle technologique dans la denrée tout en restant actifs.

Car il en va de même des arômes qui ne sont pas des additifs, qui ne sont pas des aliments en soi¹⁰²³, mais qui « *issus ou constitués de substances aromatisantes*¹⁰²⁴, *de préparations aromatisantes*¹⁰²⁵, *d'arômes obtenus par traitement thermique*¹⁰²⁶, *d'arômes de fumée*¹⁰²⁷, *de précurseurs d'arôme* », ont

- Desserts et produits similaires : desserts aromatisés à base d'eau à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; préparations à base de lait et produits dérivés, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; desserts à base de fruits et légumes, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; desserts à base d'oeufs, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; desserts à base de céréales, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; céréales ou produits à base de céréales pour petit déjeuner, à valeur énergétique réduite, ou sans sucres

Ajoutés ; desserts à base de matières grasses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; glaces de consommation à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; confitures, gelées, marmelades et fruits confits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; préparations de fruits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés, à l'exclusion de celles destinées à la fabrication de boissons à base de jus de fruits.

- Confiseries : confiseries sans sucres ajoutés ; confiseries à base de fruits secs à valeur énergétique réduite au sans sucres ajoutés ; confiseries à base d'amidon à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; produits à base de cacao, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; pâtes à tartiner à base de cacao, de lait, de fruits secs ou de graisses, à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; chewing-gum sans sucres ajoutés ; sauces ; moutarde ; produits de la boulangerie fine à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés ; produits destinés à une alimentation particulière ; compléments alimentaires fournis sous forme solide.

▪ Dans ces cas précités, l'utilisation des édulcorants peut se faire suivant le quantum satis (c'est-à-dire qu'aucune quantité maximale n'est spécifiée). Pour autant, les substances édulcorantes doivent être employées conformément aux bonnes pratiques de fabrication, la dose utilisée devant être seulement celle qui permet d'obtenir l'effet désiré.

1022 V. sur les arômes :

AUBERT J-N., *Les arômes alimentaires*, PUF, 1983, 127 p.

BARBIER M-P., *Expression des arômes dans les produits alimentaires*, Thèse (Pharmacie) Caen, 1996

1023 Ces arômes doivent être distingués des « *denrées alimentaires brutes qui n'ont subi aucun traitement de transformation et les denrées alimentaires non composées, telles que les épices, herbes, thés et infusions (aux fruits ou aux plantes), ainsi que les mélanges d'épices et/ou d'herbes, les mélanges de thés et les mélanges pour infusions, dans la mesure où ils sont consommés en l'état et/ou qu'ils ne sont pas ajoutés aux aliments* ». – Considérant 6 du règlement (CE) n°1334/2008

1024 « *On entend par « substance aromatisante » une substance chimique définie possédant des propriétés aromatisantes* ». – Article 3.2.b du règlement (CE) n°1334/2008

1025 « *On entend par « préparation aromatisante » un produit, autre qu'une substance aromatisante, obtenu à partir :*

i) de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine ; et/ou

ii) de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise en l'état ou préparée

par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation ». – Article 3.2.d du règlement (CE) n°1334/2008

1026 « *On entend par « arôme obtenu par traitement thermique » un produit obtenu par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur ; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être :*

i) de denrées alimentaires ; et/ou

ii) de matériaux de base non alimentaires ». – Article 3.2.e du règlement (CE) n°1334/2008

1027 « *On entend par « arôme de fumée » un produit obtenu par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires et/ou des arômes de fumée dérivés* ». - Article 3.2.f du règlement (CE) n°1334/2008

pour fonction de conférer une odeur et/ou un goût à un produit en soi.

165. Les supports - Deuxièmement parmi les additifs, tous ne peuvent être considérés comme des ingrédients.

Puisque si les supports sont des « *substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation* », dès lors qu'ils sont utilisés aux doses strictement nécessaires¹⁰²⁸ à leur action, ils ne se trouvent plus dans l'aliment en soi et ne peuvent constituer un de ses composants.

En somme, si dans son avis sur « *la préparation de l'entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2005, de certaines dispositions du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises* »¹⁰²⁹, le CNA¹⁰³⁰ mentionnait à propos de l'article 2 de ce règlement qu' « *une difficulté peut naître de la référence faite à une substance raisonnablement susceptible d'être ingérée par l'être humain* »¹⁰³¹.

S'il précisait immédiatement par la suite qu'il paraît de bonne politique de considérer largement cette expression, l'utilisation du terme « susceptible » allant en ce sens puisque l'on pouvait en déduire sans trop de difficultés que ce qu'un mangeur peut ingérer n'est pas systématiquement ce qui devrait raisonnablement l'être.

Malgré tout selon nous des « garde-fous » s'imposent sous peine de faire de ce principe d'incorporation, un principe injustifié de qualification systématique de toute substance en substance alimentaire.

1028 Article 6.4.c.iii de la directive 2000/13/CE

1029 Conseil National de l'Alimentation, Avis (9 novembre 2004) n°48 sur la préparation de l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2005, de certaines dispositions du règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil, qui concernent les entreprises, p. 15

1030 Et plus précisément un groupe de travail présidé par Etienne RECHARD, François COLLART-DUTILLEUL en étant le rapporteur.

1031 Ibid. p. 24

166. Conclusion de Titre - Ainsi la mise en pratique des critères théoriques de l'aliment nous mène à un double constat, différent sans être pour autant contradictoire.

Puisque d'un côté nous avons pu cerner que notre perception initiale de l'aliment souffrait d'un manque de précisions.

Elle permettait d'englober des produits ne pouvant raisonnablement être ingérés par le mangeur.

Elle rejetait certaines substances pouvant recevoir une qualification juridique en aliment par le biais de leur incorporation.

Mais d'un autre côté s'il nous a donc fallu reconsidérer le cercle des produits alimentaires et prendre conscience avec rationalité de la réalité de leurs substances, la clé de voûte de notre réflexion s'en est trouvée renforcée.